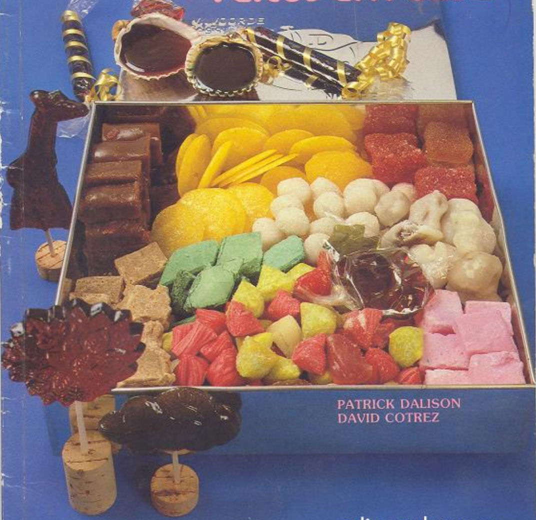
BOMBONS
feitos em casa



PATRICK DALISON
DAVID COTREZ

editora lazeres

Por que Bombons?

Bombons, doces, guloseimas, tantas palavras que fazem sonhar. São símbolos de festa, de prêmio para as crianças ou, simplesmente, presentes que sempre agradam. Por que não aumentar esta satisfação fazendo você mesmo estes bombons?

Imagine a alegria das crianças ao vê-la confeccionar as "doçuras" que elas aguardam com tanta impaciência. Delicie-se com a surpresa dos amigos aos quais você oferece bombons que fez pensando neles. Não se prive da alegria de saborear estas guloseimas junto com sua família e seus amigos.

Eis porque nós propomos aqui algumas receitas, simples e rápidas, que você terá prazer em confeccionar.

As matérias-primas

O açúcar

O açúcar se apresenta sob diversas formas e diferentes cores. Para fazer os bombons, recorre-se essencialmente ao açúcar em tablete, pouco importando o volume uma vez que todas as indicações são dadas em gramas.

O açúcar refinado também entra na composição de numerosos bombons; você pode, aliás, utilizar tanto o açúcar em tablete quanto o comum, pois ele será aquecido e uma vez derretido apresentará a mesma consistência.

Você deverá usar também o açúcar *cristalizado* para algumas receitas. Este tipo de açúcar serve para revestir e proteger certos bombons, tais como a bala de goma ou as massinhas de frutas.

O açúcar glacê (glaçúcar) será utilizado para revestir a "guimauve" (tipo de bombom) com uma camada protetora, permitindo uma secagem mais rápida da massa.

O açúcar mascavo

A água é um elemento indispensável para a confecção do bombom de açúcar, ela permite dissolvê-lo e obter uma calda.

A glicose: dela dependerá a consistência de diversos bombons, sendo, pois, indispensável respeitar as proporções indicadas.

O mel será usado principalmente nas receitas de caramelo.

Outros ingredientes serão necessários, porém não os mencionaremos por enquanto porque eles são próprios de cada bombom e não serão utilizados em todas as receitas.

A coloração

Dois tipos de corantes podem ser utilizados: *os corantes químicos*, cujo uso na alimentação é muito regulamentado. Dadas as pequenas quantidades que indicamos nas receitas, algumas gotas serão suficientes. Por outro lado, eles apresentam a vantagem de poderem ser misturados entre si e aumentar a variedade de cores.

Os corantes naturais podem ser também utilizados, porém eles não suportam um calor muito intenso, e portanto não poderão ser usados em alguns bombons que endurecem rapidamente. Eis alguns legumes cujo suco permite a coloração dos doces: repolho-roxo (vermelho), beterraba (vermelho), cenoura (dourado), espinafre (verde), açafrão (amarelo).

As essências

As essências de frutas são numerosas mas, como no caso dos corantes, deixaremos à sua escolha o que lhe for mais conveniente.

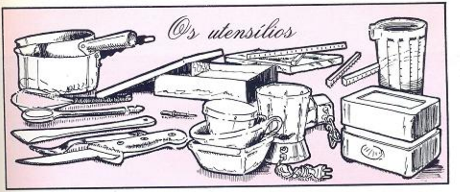
De um modo geral você encontrará estas "matérias-primas" em grandes lojas ou em mercearias finas, bem como nos fornecedores especializados das confeitarias.

Os utensílios

Eles são simples e poucos e existentes em todas as cozinhas.

• uma panela de fundo grosso. Use uma panela de cobre, mas cuide para que esteja sempre limpa, por causa das matérias perigosas que possam se formar. O tamanho da panela ideal é de 14 cm de diâmetro. Reserve outra panela um pouco maior que você deverá usar, em certas receitas, para desmanchar o chocolate em banho-maria.

Os utensílios



- uma ou duas colheres de pau.
- uma fôrma de alumínio quadrada, de 15 a 20 cm de lado. O ideal é dispor de uma placa de mármore e de quatro pequenas "réguas" de ferro. O mármore permite um resfriamento mais rápido, mas a fôrma de alumínio também é muito apropriada.
- 1 liqüidificador para reduzir os açúcares.
- 3 ou 4 recipientes para colocar os diferentes ingredientes de que você necessitará.
- uma batedeira ou, se você tiver força e coragem, um garfo para bater claras em neve.
- um conta-gotas para adicionar os corantes.
- uma faca para cortar as diversas massas feitas.
- uma balança.
- um copo dosador.

Tenha sempre a cautela de manter ao seu alcance todos os utensílios de que você necessitará para a receita, pois o cozimento do açúcar é muito rápido e requer muita atenção.

O cozimento do açúcar

Requer grande atenção pois, no espaço de 15 a 20 minutos, aproximadamente, o açúcar passa por muitas fases (veja a tabela abaixo). Esses diferentes estágios de cozimento parecem difíceis de ser diferenciados, mas você aprenderá rapidamente a reconhecê-los. O segredo do êxito é ter sempre à mão um copo com água fria e nele pingar uma gota da calda tantas vezes quanto julgar necessário.

Nós indicaremos os tempos de cozimento em cada receita, mas são aproximados porque tudo depende da potência do fogo e da espessura da panela; recorra também ao teste do copo com água.

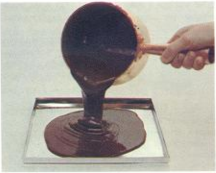
<u>Atenção:</u> Você terá de trabalhar a calda de açúcar quente em certas receitas. Seja muito prudente, pois a calda pode causar queimaduras graves. Comece por pegar a massa pelas extremidades, que é onde ela esfria mais rapidamente. De qualquer modo, não hesite em deixar esfriar um pouco mais.

CALDA DO AÇÚCAR: TABELA DE PONTOS

Espelho	100°	a calda começa a fazer bolhas e cobre as costas de uma colher com uma camada fina.
Fio curto	103°	as bolhas são mais numerosas e menores; ao pegar um pouco da calda entre os dedos polegar e indicador, o fio se romperá quando os dedos se afastarem 1/2 cm.
Fio longo	104°	mesmo procedimento, mas o fio esticará até 3 cm.
Pequeno perolado	105°	Mesmo procedimento, mas o fio se estenderá até 5 cm.
Grande perolado	106°	o fio se torna quebradiço.
Bala mole	109°	após ter mergulhado os dedos na água, depois na calda e novamente na água, se você esfregar os dedos uma pequena bola mole se formará.
Bala	120°	procedendo como anteriormente, a bola enrolada entre os dedos é maior e mais consistente.
Ponto de refinar	149°	deixando-se cair uma gota da calda dentro de um copo com água fria, a bola se torna mais dura e gruda nos dentes se for mordida.
Ponto de quebrar	150°	procedendo como acima, a bola fica mais dura e já não gruda nos dentes, o açúcar está quebradiço.
Caramelo	160°	nesta fase, o açúcar já perdeu praticamente toda a sua água e você deve prestar atenção: ele passa rapidamente da cor branca à castanha e se torna incristalizável.

CARAMELOS MOLES DE CHOCOLATE

1



2

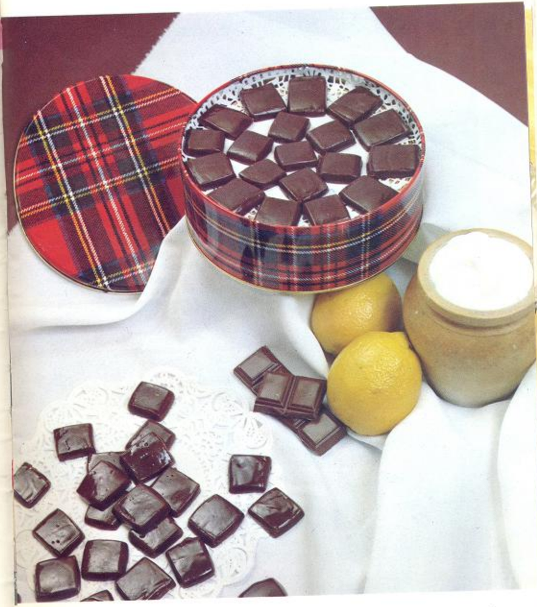
3

250 g de açúcar
250 g de mel
1/2 limão
200 g de chocolate escuro em barra
10 cl de creme de leite fresco
25 g de manteiga
um pouco de óleo

Derreta o chocolate cortado em pequenos pedaços numa panela em banho-maria. Assim que estiver bem liso, tire-o do fogo e acrescente o creme de leite fresco.

Em fogo brando, derreta numa panela o açúcar, o mel e o suco de limão, e deixe ferver por 2 a 3 minutos. Despeje então a mistura de chocolate-creme de leite dentro do açúcar-mel, e deixe cozer em fogo brando por 10 a 15 minutos. Para melhor controlar o cozimento do caramelo, pingue uma gota da calda num copo com água fria. O caramelo deve formar uma bola dura, e se assim não ocorrer, continue o cozimento. A seguir, fora do fogo, incorpore a manteiga. Unte uma placa de mármore ou uma fôrma de alumínio de 15 cm de lado e despeje o caramelo. Espere alguns instantes para que esfrie e corte com a ajuda de uma faca untada em óleo, em pequenos quadrados, antes que a massa endureça por completo.

1 — Espere que o chocolate esteja bem derretido para acrescentar o creme de leite fresco.
2 — Assim que uma gota da massa solidifique dentro de um copo com água, despeje o caramelo dentro da forma, untada.
3 — Após o total resfriamento, recorte pequenos quadrados de aproximadamente 2 cm de lado.



CARAMELOS INGLESES (duros)

1

100 g de açúcar
50 g de mel
50 g de manteiga
50 g de creme de leite fresco

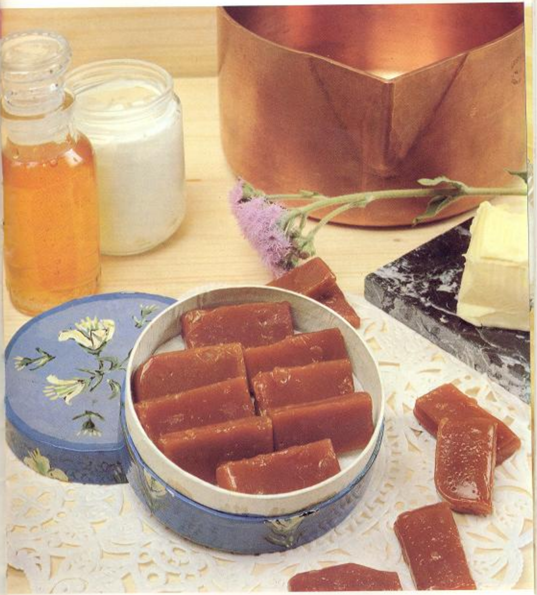
Em uma panela de fundo grosso, coloque o açúcar, o mel e a manteiga e deixe derreter em fogo brando misturando com uma colher de pau. Acrescente em seguida o creme de leite fresco e deixe cozinhar por 10 a 15 minutos. A mistura deve escurecer e a espuma diminuir. Quando você pingar uma gota da calda dentro de um copo com água fria, ela deve formar uma pequena bola dura. Se isto não acontecer, continue o cozimento. Despeje em seguida o caramelo sobre uma placa ou numa fôrma, previamente untadas. Quando a lâmina de uma faca untada em óleo puder marcar a superfície da massa, trace quadrados ou retângulos, como preferir. Assim que o caramelo estiver completamente frio, quebre-o seguindo o traçado.

2

1 — Junte os ingredientes de base, açúcar, mel, manteiga, para que derretam em fogo brando.
2 — Leve a mistura a ferver após ter acrescentado o creme.
3 — Deixe cozinhar até obter uma mistura de cor dourada.
4 — Antes que o caramelo fique completamente duro, trace os pequenos quadrados ou retângulos.

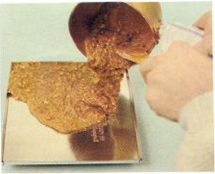
3

4



BOMBONS AMERICANOS DE XAROPE DE "ÉRABLE"

1



2

3/4 de copo de xarope de "érable" (ou, em inglês, "maple")
225 g de açúcar mascavo
75 g de nozes picadas
50 g de creme de leite fresco
1 colher de sopa de manteiga

Dentro de uma panela de fundo grosso, derreta em fogo brando o açúcar, o xarope e o creme de leite fresco. Deixe a mistura cozinhar até atingir o ponto de "quebra", verificando o cozimento de acordo com a tabela. Fora do fogo, junte as nozes picadas, depois a manteiga, e misture bem. Unte uma placa de mármore ou uma fôrma de 15 a 20 cm de comprimento e espalhe a massa. Espere alguns minutos antes de cortar a massa ainda morna em pequenos quadrados de 2 cm de lado, aproximadamente.

Obs.: "Maple" é uma árvore típica da América do Norte e de onde se extrai um xarope que se assemelha ao mel.

1 — Acrescentar o creme de leite fresco ao açúcar e xarope de "érable", uma vez derretidos em fogo brando.
2 — Quando o caramelo estiver no ponto de "quebra" e bem misturado às nozes e à manteiga, despeje-o todo dentro da fôrma bem untada.

"O pequeno truque"

Se você não possuir um triturador, coloque as nozes dentro de um copo e corte-as com a ajuda de uma tesoura girando o copo continuamente. As nozes serão assim perfeitamente picadas.

PURE MAPLE SYRUP
Sève d'Erable
Concentrée

TRUFAS DE CHOCOLATE

1

250 g de chocolate escuro em barra
40 g de manteiga
2 colheres de leite
60 g de cacau em pó
20 g de creme de leite fresco

Em uma panela de fundo grosso, coloque o chocolate cortado em pedaços e as duas colheres de leite. Deixe derreter em banho-maria. Quando a massa estiver homogênea, junte o creme de leite e a manteiga. Misture bem e deixe a massa repousar durante 24 horas; depois, faça pequenas bolas que serão passadas, em seguida, no cacau.

2

3

1 — Dissolva o chocolate em banho-maria até que fique perfeitamente homogêneo.
2 — Após a incorporação do creme de leite e da manteiga, deixe descansar por 24 horas.
3 — Forme pequenas bolas de massa que serão passadas no cacau.

e 250g NET

BALAS DE CARAMELO TORCIDAS

250 g de açúcar
1 dl de água
15 g de glicose
suco de 1/2 limão ou 1 colher de sopa de vinagre

Em uma panela de fundo grosso, coloque açúcar, água, glicose e o suco de limão. Deixe dissolver em fogo brando e mexa com uma colher de pau. Quando a mistura estiver bem homogênea, aumente ligeiramente o fogo. Deixe a calda cozinhar por aproximadamente 15 minutos até o ponto de "quebra" (veja a tabela de pontos do açúcar). Retire do fogo. Dê cor e perfume a gosto. Unte uma placa de mármore ou uma fôrma de 15 a 20 cm de comprimento e despeje a massa. Espere que esfrie, e assim que puder pegá-la sem se queimar, enrole-a em forma de cilindro de 2 cm de diâmetro mais ou menos e corte-a a cada 2 cm com a ajuda de uma tesoura untada. Para obter a forma retorcida (tetraédrica) própria da bala de caramelo, dê um quarto de volta após cada corte com a tesoura.

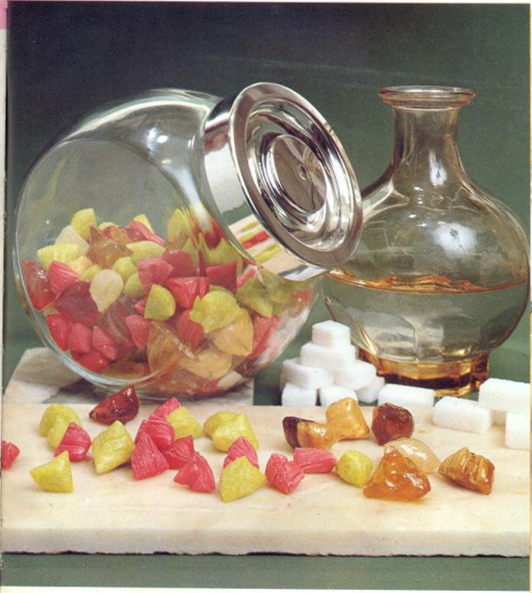
Obs.: Quando a calda estiver colorida e espalhada sobre a placa, tire um pequeno pedaço. Trabalhe o resto da massa puxando-a redobrando-a várias vezes em seguida. Você notará que a massa vai clareando e tornando-se opaca. Basta, na hora da execução, reunir as duas massas e torcê-las juntas para obter duas tonalidades da mesma cor.

1

2

3

1 — Despeje a calda sobre uma placa de mármore ou fôrma untada.
2 — Após o esfriamento, trabalhe a massa imprimindo-lhe um movimento de torção e dobrando-a várias vezes sobre ela mesma.
3 — Enrole a massa em forma de serpente, conforme o tamanho desejado dos caramelos.



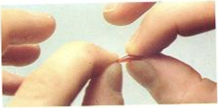
PIRULITOS (COM OU SEM PALITO)

1

250 g de açúcar
1 dl de água
15 g de glicose
suco de 1/2 limão ou 1 colher de sopa de vinagre

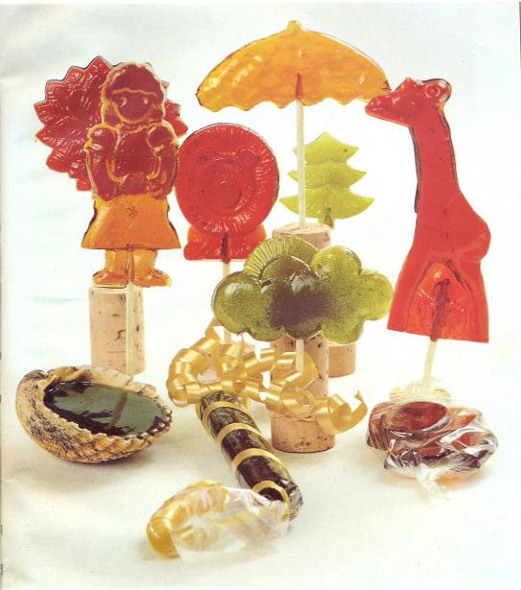
O processo é o mesmo que o das balas de caramelo, podendo a massa ser colocada ainda quente dentro de forminhas, conchas, etc.

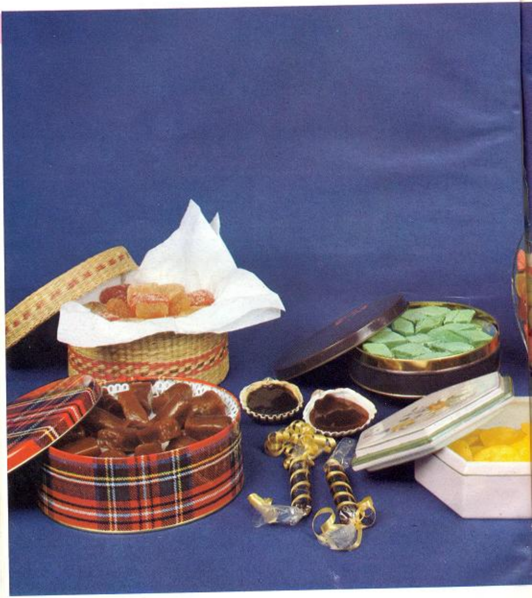
Para os pirulitos, faça bolas de 3,5 cm de diâmetro mais ou menos e achate-as com o fundo de um copo. Depois é só enfiar um palito de madeira na espessura do disco obtido, de aproximadamente 7 cm de comprimento.

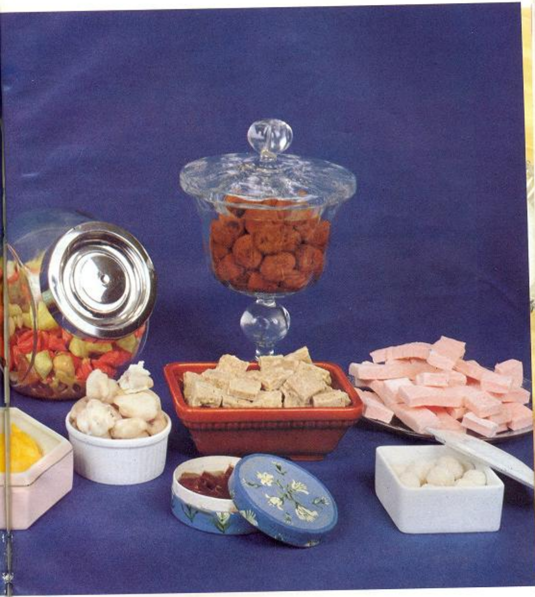

2

3

1 — Verifique constantemente o cozimento pingando uma gota de calda dentro de um copo com água fria.
2 — A gota de calda deve solidificar instantaneamente quando o ponto de açúcar for atingido.
3 — Ela deve quebrar instantaneamente ao tentar-se dobrá-la.







MASSINHAS DE FRUTAS (gelatinas)

1

2

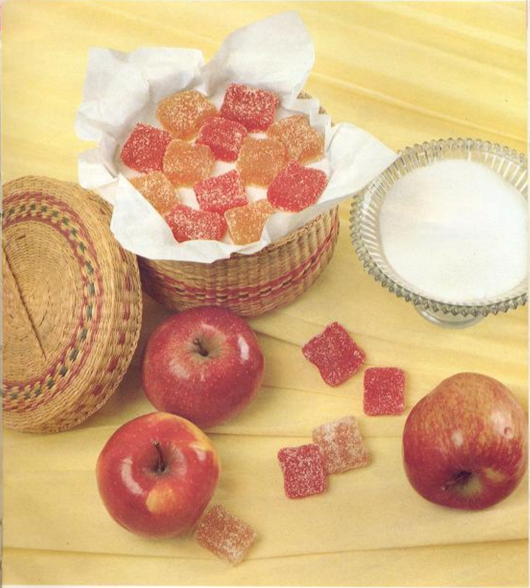
500 g de maçãs
500 g de açúcar
1 colher de café de óleo
açúcar cristalizado

Descasque as maçãs e corte-as em pedaços. Numa panela de fundo grosso, cozinhe-as por 10 minutos mais ou menos. Passe as frutas no espremedor a fim de reduzi-las a purê. Pese o purê e junte a ele a mesma quantidade de açúcar. Misture bem e leve ao fogo bem brando durante 1 hora e meia, aproximadamente. Coloque então uma placa revestida de amianto entre a panela e o fogo e continue a cozinhar por mais 30 minutos. A massa deve escurecer ligeiramente, e quando chegar ao ponto de não desgrudar de uma colher virada, você pode espalhá-la sobre uma placa de mármore ou uma fôrma untada, com a espessura de 1 cm; deixe secar por 48 horas e leve a massa ao forno quente (porém desligado) por 3 ou 4 horas. Tire da forma e corte a massa em quadradinhos de 2 cm mais ou menos e depois passe-os no açúcar cristalizado. A coloração pode ser obtida com suco de frutas (framboesa, morango, etc.).

1 — As maçãs descascadas são postas para cozinhar como se fosse para compota...
2 — Elas são amassadas e reduzidas a um purê.
3 — A massa obtida deve diminuir e aderir ao fundo de uma colher virada.
4 — Cada quadrado é passado no açúcar cristalizado.

3

4



BALAS DE GOMA

1

2

3

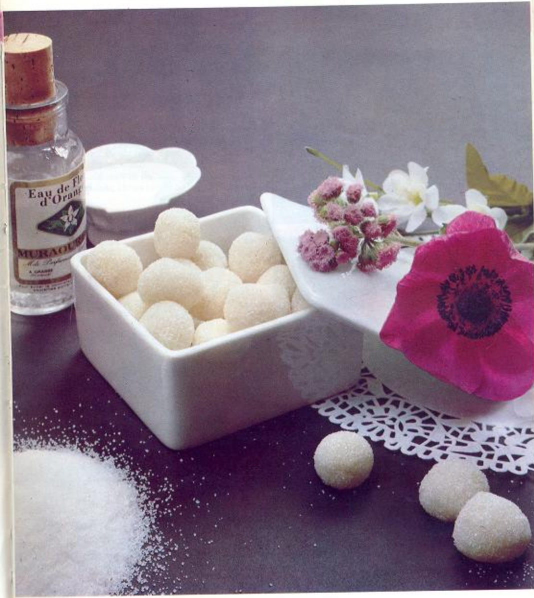
70 g de açúcar cristalizado
40 g de goma arábica (encontrada em farmácias)
20 g de água de flor de laranjeira

Bata o açúcar no liqüidificador para reduzi-lo a pó fino. Em um recipiente, ponha o açúcar, a goma arábica, misture bem e junte a água de flor de laranjeira. Misture com vigor para obter uma massa compacta e maleável. Faça pequenas bolas e passe-as no açúcar cristalizado.

Atenção: esta bala requer muita energia pois é pouco líquida para formar uma massa homogênea.

Se desejar dar cor às balas de goma incorpore o corante à água de flor de laranjeira, mas de modo que os dois juntos pesem um total de 20 g, pois uma quantidade muito grande de líquido deixaria a massa muito mole e não seria possível confeccionar as balas.

1 — Para evitar balas de goma moles demais, não incorpore à mistura uma quantidade de água de flor de laranjeira maior que a indicada.
2 — Bata com vigor para obter uma massa homogênea e compacta.
3 — A bala de goma estará pronta depois que, uma vez confeccionada, for passada no açúcar cristalizado.



PASTILHAS DE AÇÚCAR

1

2

3

25 g de açúcar
2 cl de água, aproximadamente

Numa panela de fundo grosso, misture o açúcar com a água. Quando a mistura estiver bem homogênea, leve ao fogo brando e deixe cozinhar mexendo constantemente com uma espátula de madeira. Assim que a mistura começar a borbulhar, tire do fogo e com ela vá formando pequenas pastilhas do mesmo tamanho, numa assadeira untada. Quando as pastilhas estiverem secas, coloque-as numa estufa para que esfriem lentamente.

Obs.: Se a massa ficar muito líquida, ponha açúcar; se, ao contrário, estiver muito dura ponha água.

1 — Uma vez o açúcar desmanchado na água, leve a mistura para ferver.
2 — Quando ocorrer o primeiro borbulhar, retire do fogo.
3 — O despejar das pastilhas consiste em verter a mistura em pequenas quantidades dentro da assadeira, ou fôrma, untada.

AMANDINE (BALA DE AMÊNDOAS

1

2

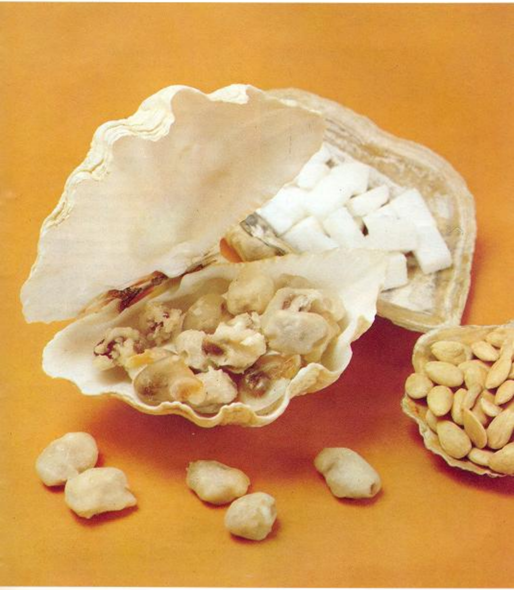
3

400 g de açúcar cristalizado
200 g de amêndoas descascadas
20 g de glicose
2 dl de água

Numa panela de fundo grosso, coloque o açúcar, a glicose e a água, deixe cozinhar em fogo médio até que esteja em ponto de "fio" (veja a tabela de pontos do açúcar). Junte então as amêndoas e mexa a mistura sem parar até que atinja o ponto de "quebra" (veja a tabela). Continue a mexer enquanto as amêndoas esfriam a fim de que fiquem bem separadas umas das outras. Assim que o açúcar cristalizar, adicione 1 dl de água e deixe cozinhar até obter uma massa grossa de cor castanha. Retire então as amêndoas recobertas e disponha-as sobre uma placa untada. Enquanto elas esfriam, faça uma calda de açúcar no ponto de "quebra", numa panela de fundo grosso, com 125 g de açúcar, 1/2 dl de água e uma colher de café de glicose. Deixe cozinhar até obter o ponto de "quebra" (ver a tabela de pontos do açúcar) e mergulhe as amêndoas uma a uma dentro do açúcar. Durante esta operação abaixe o máximo possível o fogo e coloque uma placa guarnecida de amianto entre a chama e a panela.

Atenção: nunca prepare de uma só vez grande quantidade de amêndoas, pois, devido à demora do processo de recobrimento, o açúcar corre o risco de virar caramelo.

1 — Despeje as amêndoas dentro da calda assim que esta estiver no ponto de "fio".
2 — Mexa as amêndoas dentro da calda até que atinja o ponto de "quebra".
3 — Fora do fogo, continue a mexer durante o esfriamento.



"GUIMAUVE"

1

2

3

250 g de açúcar cristalizado
1 colher de sopa de glicose
gelatina em folhas (25 g)
1/4 de litro de água
algumas gotas de essência de baunilha
1 clara de ovo
25 g de açúcar glacê (glaçúcar)
25 g de maisena

Numa panela de fundo grosso, despeje o açúcar cristalizado, a glicose e 1/8 de litro de água. Leve ao fogo brando e deixe ferver durante 10 minutos. A calda deve estar no ponto de "bala".

Dissolva num recipiente as folhas de gelatina em 1/8 de litro de água quente, misturando bem para obter um líquido homogêneo. Despeje a gelatina dentro da calda e mexa energicamente tudo. Deixe cozinhar por mais 2 minutos e deixe esfriar um pouco. Adicione a baunilha e, eventualmente, o corante. Enquanto isso, bata a clara em neve firme e incorpore-a progressivamente à mistura, já resfriada. Misture delicadamente para que a clara não desande. Unte uma assadeira de 15 cm de comprimento e despeje a "guimauve". Misture a maisena e o açúcar glacê e peneire-os sobre uma travessa ou prato grande. Tire a "guimauve" da assadeira, corte-a em quadrados de 2 cm e passe-os na mistura açúcar-maisena.

Atenção: não espere a massa esfriar muito para acrescentar as claras em neve: elas não se misturariam muito bem e permaneceriam em camadas superficiais.

1 — Após bater a clara em neve dissolva as folhas de gelatina em água quente.
2 — Incorpore a clara em neve à mistura açúcar-água-gelatina.
3 — Corte quadrados e passe-os na mistura açúcar-glacê-maisena.

"FONDANT"

1

2

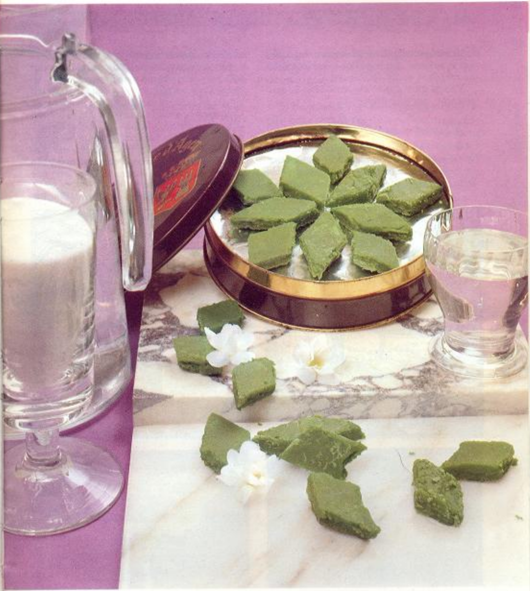
3

500 g de açúcar
1 dl e meio de água
30 g de glicose

Numa panela de fundo grosso, junte o açúcar, a água e a glicose. Deixe cozinhar até o ponto de "bala". (veja a tabela de pontos do açúcar). Deite em seguida a massa sobre uma placa de mármore untada e deixe amornar. Trabalhe a massa com uma espátula enquanto esfria. Este "fondant" pode ser conservado vários dias no refrigerador, dentro de uma caixa hermética. Se a massa cristalizar demais durante o trabalho, pingue algumas gotas de água.

Para dar forma aos seus bombons, aqueça em banho-maria a massa previamente colorida e aromatizada a gosto, e despeje-a em forminhas ou assadeira untada. Corte a massa ainda morna em pequenos losangos.

1 — Desmanche o açúcar e a glicose em 1 dl e meio de água.
2 — Despeje a calda no ponto de "bala" num recipiente untado.
3 — Trabalhe a massa durante o seu esfriamento.



ALGUMAS SUGESTÕES DE APRESENTAÇÃO

Você descobriu ao longo destas poucas páginas o universo dos bombons e sua execução, na realidade muito simples.

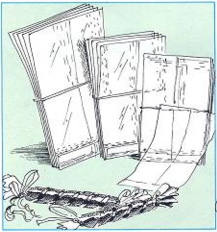
Vamos agora sugerir algumas idéias de apresentação que irão valorizá-los.

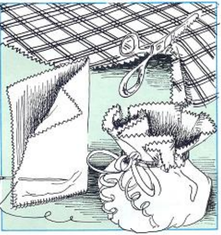
1) Saquinhos de papel celofane

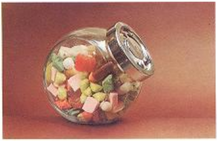
Você os encontrará em papelarias. Existem em vários formatos e permitem dar aos bombons um brilho muito atraente. É só acrescentar uma linda fita colorida.

2) Saquinhos de tecido

Esta é outra apresentação muito fácil de ser feita por você, usando para isso retalhos de tecidos. Com uma tesoura denteada, recorte um círculo de mais ou menos 30 cm de diâmetro. Coloque o bombom no centro e una as bordas, que você amarrará com uma fita. Você pode também usar o tecido para confeccionar pequenos saquinhos retangulares. Basta recortar um quadrado de 20 cm de lado. Dobre este quadrado em dois e costure o menor e o maior lado que formam um dos cantos.





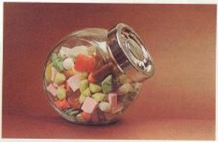


DE PRESENTES

3) *Outros materiais* podem ser utilizados para a confecção das embalagens, como o papel crepon, que é ideal para as festinhas de crianças pois as cores são sempre muito atrantes. Você poderá, por exemplo, "vestir" os pirulitos da seguinte maneira: corte um retângulo de 14 × 9 cm, dobre este retângulo ao meio e amarre-o.

4) Você encontrará também, em casas especializadas, uma variedade de cestinhas de palha por preços razoáveis, dentro das quais você fará um arranjo com as guloseimas que desejar presentear.

5) Se desejar agradar os amigos que você recebe para jantar *decorando a mesa*, coloque ao lado de cada prato um bombom ou qualquer outra guloseima que possa ser saboreada no fim da refeição. Sem dúvida eles se mostrarão muito sensibilizados com esta delicadeza, o que contribuirá para o sucesso de sua recepção.



ÍNDICE

Por que bombons? 2
Matérias-primas - Coloração - Essências - Utensílios 2
Tabela de "pontos de calda do açúcar" 3
Caramelos moles de chocolate 4
Caramelos ingleses (duros) 6
Bombons americanos de xarope de "érable" 8
Trufas de chocolate 10
Balas de caramelo torcidas 12
Pirulitos 14
Todos os bombons 16-17
Massinhas de frutas (gelatinas) 18
Balas de goma 20
Pastilhas de açúcar 22
Amandine (bombom de amêndoa) 24
"Guimauve" 26
"Fondant" 28
Sugestões de apresentação de presentes 30-31

Da mesma editora:

Panquecas feitas em casa
Chocolates feitos em casa
Gulodices com mel feitas em casa
Docinhos feitos em casa
Salgadinhos feitos em casa

ISBN 85-85126-04-3

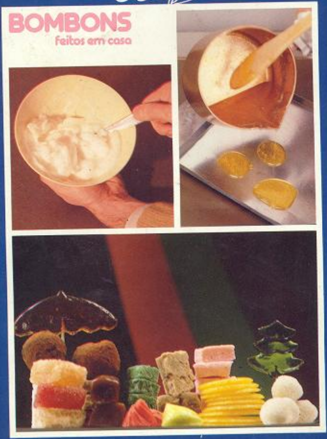
(edição original:
ISBN 2-249-20103-X, Dessain et Tolra, Paris)

Direitos para a língua portuguesa reservados

EDITORA LAZERES LTDA.
Rua Joaquim Floriano, 733
04534 São Paulo, SP

1987

Impresso na Itália



ISBN 85-85126-04-3